

Poulet de Bresse AOP élevé en plein air <i>Vendu prêt à cuire au kg</i>	12€00 
Pintade élevée en plein air <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	10€ 
Canard de la ferme élevé en plein air <i>Vendu prêt à cuire au kg</i> <i>Disponible en fin d'année</i>	9€ 
Cane de la ferme élevée en plein air <i>Vendue prête à cuire au kg</i> <i>Disponible en fin d'année</i>	11€ 
Œufs extra frais de la semaine <i>Pondus par nos poules élevées en plein air</i> <i>Œufs moyen à gros</i>	3€40 
Magrets de canard <i>Vendue prête à cuire au kg</i> <i>Disponible en fin d'année</i>	21€ 
Foie gras de canard <i>Vendue cuit au kg</i> <i>Disponible en fin d'année</i>	130€ 

Les Produits de la Ferme de Viennette

En venant nous rendre visite au magasin de la ferme de Viennette, vous pourrez découvrir

- Nos **Volailles fraîches*** (Poulets de Bresse, Pintades, Canards à rôtir, Oies) mais aussi nos magrets de Canard.

- Nos **Plats cuisinés à base d'escargots*** se déclinent à travers 18 recettes différentes, de la plus traditionnelle à la plus élaborée. Ainsi, nous proposons de découvrir en plus de nos recettes à base de beurre persillé, l'escargot cuisiné, par exemple, avec une sauce à base de morilles ou tout simplement accommodé d'herbes de Provence....

- Nos **Plats cuisinés à base de volailles*** (vendus en verrine) se déclinent là aussi de multiples façons, rillettes de Canard, d'oie, terrine de pintade, terrine de foie de volaille, poulet en gelé, poulet aux morilles, canard confit, gésiers de volailles confits....

- Nos **Plats cuisinés à base de légumes* et fruits*** font partie de notre gamme de production. Ainsi vous trouverez des veloutés maison de différents parfums, des confitures à l'ancienne et des crèmes alcoolisées.

- **Quelques produits confectionnés par des producteurs locaux** tel que du fromage de chèvre, du vin de la côte Tournugeoise, du miel et du pain d'épices maison.

Horaires d'ouverture

De janvier à février, fermer les lundis toute la journée.

A partir du mois mars, réouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 00

Et les vendredis de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

Pour la fin d'année

Les 3 samedis avant Noël de : 9 h à 15 h

Nos légumes de saison



les samedis matins

Marchés de l'été

(du 20 juin au 19 septembre) de : 9 h à 12 h

ESAT de Montret
Ferme de Viennette

65 impasse de Viennette
71 440 MONTRET

Téléphone : 03 85 76 94 69

Messagerie : magasinviennette@lecloumouron.fr

Ferme de Viennette

71 440 MONTRET

VENTE DIRECTE
du producteur au consommateur

Volailles Fraîches
Escargots beurrés Frais
Volailles Cuisinées
Escargots en plats cuisinés
Rillettes de volailles
Légumes de saison
Coffrets garnis à composer










Pensez à réserver vos volailles !

Produits de la ferme cuisinés par nos soins

Escargots beurrés à la bourguignonne frais en coquille Vendus par assiette de 12 prêts à mettre au four.	7€50 
Escargots beurrés à la bourguignonne frais en Fromentine Vendus par assiette de 12 prêts à mettre au four. Manger l'escargot avec sa coquille à base de farine de blé	7€50 
Escargots beurrés à la bourguignonne frais en Mini-bouchées Vendus par barquette de 12 prêts à mettre au four après dépose des feuilletés sur un plat adapté	8€10 
Escargots au Court bouillon Vendus par verrine de 3 douzaines prêts à être accommodé suivant vos envies.	14€50 
L'Escargotine se déguste avec du vin blanc, un kîr ou du champagne. Servir frais en apéritif, sur toast ou pain de campagne et faire fondre légèrement au four.	4€00 
Viennettoise: Escargots cuisinés à la crème, purée d'ail et concassé de tomate. Cette recette s'accommodera avec : des pâtes fraîches, du riz, des épinards, dans des bouchées gratinées.	12€ 
Flamoise ou Crème de poireau Escargots cuisinés à la crème de poireau. Cette recette s'accommodera avec des pâtes, du riz, des croûtons de pain, dans des bouchées.	12€ 

L'Escargotine à la provencale se déguste avec du vin blanc, un kîr ou du champagne. Servir frais en apéritif, sur toast ou pain de campagne et faire fondre légèrement au four.	5€50 
Terrine escargot marc de Bourgogne A base d'escargot, cette terrine se sert en entrée ou à l'apéritif. Délicieuse sur du pain de campagne.	7€60 
Terrine au marc de Bourgogne et piment A base d'escargot, et légèrement relevée au piment. En entrée ou à l'apéritif.	7€60 
Escargots confits au piment ou herbes Confits à la graisse de canard, ces escargots accommoderont vos salades vertes ou pimenteront vos amuses bouches.	6€10 
Escargots cuisinés aux morilles, crème et vin jaune Cette recette se suffit à elle-même en entrée chaude, accompagnée de riz, de pâtes. <u>Produit surgelé</u>	7€50 
Veloutés maison Veloutés de légumes (du soleil, oseille, poireau, courgette) il suffit de les réchauffer et c'est prêt.	4€20 
Nappage pizza Préparation à base de tomate, oignon, poireau, huile d'olive et aromates pour nappage mais aussi pâtes, quenelles,	4€00 

Poulet de la ferme en gelée Plat cuisiné. Froid il s'accompagne d'une salade. Chaud avec une jardinière, ...	12€10 
Poulet de la ferme aux morilles Classique de notre région. Servir chaud accompagné de pomme de terre, riz, tagliatelles.	25€50 
Emiettés de volailles Plat cuisiné avec une sauce basquaise (tomates - aromates) une sauce Viennettoise (crème - ail - beurre bourguignon) ou simplement gelée	10€ 
Emiettés de volailles Plat cuisiné avec une sauce Viennettoise (crème - ail - beurre bourguignon)	11€50 
Emiettés de volailles Plat cuisiné simplement gelée	9€85 
Confit de canard Deux cuisses et après cuisses de canard pour cuisiner un Parmentier, poêlées, jointes à un cassoulet	17€00 
Rillettes de canard Servies fraîches en entrée, toastées sur du pain d'épices à l'apéritif	6€50 

Gésiers confits de volaille Cuisinés à la graisse de canard Vendus en verrine de : poids net 180 gr	7€00 
Terrine de foie de volaille Foies de nos volailles cuisinés au cognac pour toasts et entrées Vendue en verrine de : poids net 170gr	5€50 
Rillettes de canard au foie gras Servies fraîches en entrée, toastées sur du pain d'épices à l'apéritif	7€25 
Confitures groseilles, groseilles menthe, fraises Réalisée avec les fruits de notre ferme.	4€80 
Confiture cassis, framboises, clémentines aux épices Mettez de l'exotisme sur votre table avec ces confitures cuisinées comme autrefois.	5€20 
Les paniers cadeaux Du petit panier gourmand de quelques euros au panier cadeau de grande ampleur, chacun pourra choisir ou faire confectionner le panier ou coffret gourmand qu'il souhaite.	



Venez découvrir dans notre magasin tous ces produits gourmands